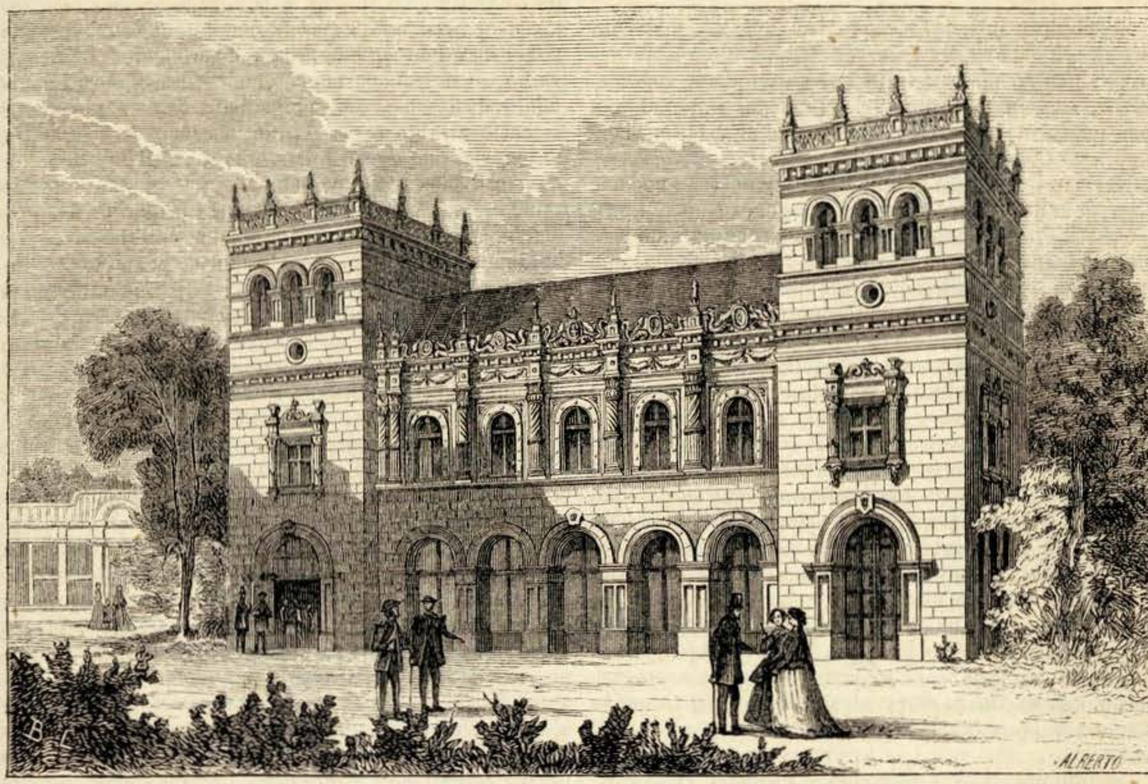


Annexo de Hespanha, na exposição universal de Paris

PARIS

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE 1867

(Vid. pag. 49)

II

ANNEXO DOS PRODUCTOS AGRICOLAS E COLONIAES DE HESPANHA

Portugal precedeu a Hespanha na ardua e heroica empreza das navegações e descobrimentos. Porém a grande e corajosa nação da peninsula iberica não se demorou muito em seguir as nobres pisadas dos seus visinhos. As quilhas hespanholas tambem devassaram mares ignotos; e Isabel, a *Catholica*, e Joanna, a *Doida*, tambem estenderam o seu sceptro sobre vastissimas regiões descobertas e conquistadas pelos seus vassallos. Irmãs pelo sangue, ambas as nações da peninsula são egualmente irmãs nas suas tradições gloriosas.

A mais brilhante epocha da nossa gloria coincidiu, como por vezes já temos demonstrado, com o ultimo periodo da architectura gothica, com esse estilo gracioso e phantastico, mas hybrido pela amalgamação de differentes estilos, que caracterisaram esta grande transição da arte gothica para a da renascença.

A gloria da Hespanha chegou ao seu apogeo quando, completada já aquella transição, a architectura do renascimento dominava com imperio absoluto em toda a Europa. Eis a razão por que os hespanhoes escolheram esse estilo architectonico para erigir, segundo os seus preceitos, o edificio onde haviam de exhibir, na exposição universal de Paris de 1867, os seus productos agricolas e coloniaes.

D'este modo, os pavilhões de Portugal e de Hespanha symbolisam, no meio d'aquella ostentosa festa da industria, não sómente o poderio e riqueza d'outr'ora das duas nações da peninsula, mas tambem, e principalmente, os generosos esforços por ambas empregados a prol dos progressos da sciencia e da civilisação.

O annexo de Hespanha está situado no parque, perto do de Portugal. I. DE VILHENA BARBOSA.

TITULOS DE NOBREZA EM PORTUGAL

(Vid. pag. 38)

De todos os titulos de nobreza de que tratámos no ultimo artigo apenas se conservam dois: *moços fidalgos*, e *fidalgos cavalleiros*. O seu uniforme foi modernamente determinado por decretos reaes passados pela mordomia-mór. O decreto de 30 de maio de 1855 designou do modo seguinte o uniforme que devem usar os *moços fidalgos com exercicio na casa real:* «farda direita e comprida de panno escarlate, com talhe militar, formando o côrte da gola um angulo agudo por diante; a gola e canhões azul ferrete, sendo estes, bem como as portinholas, bordadas a oiro, com um silvado de carvalho cercando as quinas e castellos reaes, collocados alternadamente; collete branco, não havendo lucto; calça azul ferrete agaloada de oiro; chapeo armado, com presilha de oiro apanhando o laço azul e branco, e plumas brancas, não havendo lucto; espadim; botões na farda e collete de metal amarello com as armas reaes.» São estas as proprias palavras do decreto.

Por outro decreto, de 16 de fevereiro de 1859, se estabelece para os *fidalgos cavalleiros* um uniforme egual ao dos *moços fidalgos*, com as seguintes differenças: o panno da farda azul ferrete, e a gola e canhões escarlates. Em tudo o mais não ha alteração alguma.

V

CONDES

Seguindo a ordem chronologica, daremos aos condes o primeiro logar entre os actuaes titulos de nobreza; não só por ser tal a sua antiguidade, que trazem a origem de Roma no tempo dos imperadores, mas tambem por ser o primeiro que se usou em Portugal.

Na sua instituição o imperio romano era, póde-se dizer, a continuação da republica apenas com um presidente intitulado imperador. Augusto, assumindo este titulo, cuidou mais em firmar a sua auctoridade, que em cercar-se dos attributos ostentosos da realeza. Os seus successores, porém, proseguindo n'aquelle empenho do fundador do imperio, foram pouco a pouco substituindo ou inoculando nas antigas instituições republicanas leis, costumes, preeminencias e cargos puramente monarchicos. D'est'arte, á maneira que o imperio se robustecia e se rodeava de esplendor e prestigio, iam amortecendo os foros populares, até que já não restava da liberdade mais que certas fórmas vãs, e, como por ironia, o titulo ainda mais vão dos cargos que symbolisavam a antiga liberdade do povo romano, e que haviam sido os obreiros da sua grandeza e passada gloria.

Tratando, pois, os imperadores de dar mais lustre á magestade e maior prestigio ao seu poder, ordenaram a sua casa com mais apparato e ostentação, creando n'ella varios officios honorificos, para os quaes chamaram pessoas das familias mais nobres do imperio.

Foi o imperador Valeriano quem introduziu este uso. Este mesmo soberano, dando novo e mortal golpe nas liberdades publicas, transferiu o senado da sua antiga séde, onde o prendiam tantas recordações gloriosas, para o paço imperial, onde o esperavam desconsideração e humilhações. E tantas e taes foram estas, que o altivo Cesar, tendo nomeado d'entre os principaes senadores um conselho para o auxiliar na governação do estado, obrigava os seus membros a seguil-o para toda a parte onde o chamavam não só os negocios publicos, mas até os seus proprios divertimentos.

Começaram então a denominar *comites*, que quer dizer companheiros, a estes membros do senado que acompanhavam constantemente o imperador. Tão notavel mudança se tinha operado nas idéas e nos costumes, que esses actos que os antigos senadores de Roma teriam repellido como actos de servilismo, indignos da sua auctoridade e independencia, eram agora considerados honorificos, e como taes muito estimados e invejados.

Não tardaram, pois, a requerer o titulo muitas outras pessoas distinctas, d'entre as quaes os mais altos funccionarios do paço. O soberano, annuindo aos pedidos, permittiu juntassem o titulo de *comes* ao cargo que exercessem na sua casa. D'este modo se intitularam, *comes rei privatæ* o funccionario que corresponde no paço dos nossos reis a *mordomo-mór; comes sacra vestis* ao que actualmente chamâmos *camareiro-mór; comes stabulæ*, *estribeiro-mór; comes largitionum*, o que entre nós se dizia d'antes *veador da fazenda*, e hoje simplesmente *veador*, etc.

Depois deram os imperadores o mesmo titulo aos governadores das provincias.

Quando as nações septentrionaes invadiram e destruiram o imperio dos Cesares, aquellas hordas barbaras, que até nos proprios monumentos cevaram o odio e séde de vingança que nutriam contra o nome romano, tomaram dos vencidos certos usos que mais podiam lisonjear a vaidade dos vencedores. Foi assim que, entre outros, os reis godos e visigodos, querendo imitar a ostentação e fausto dos imperadores, deram o titulo de *comes* ou *conde* ás principaes pessoas da sua casa e corte guerreira. Passando da Italia ás Gallias, e d'estas á peninsula iberica, em todos os paizes que avassallaram foram estabelecendo ou conservando aquella pratica dos romanos. Crearam, porém, duas cathegorias de condes: a primeira e mais nobilitada era a que desempenhava os diversos cargos na corte e junto á pessoa do soberano; a segunda a que presidia ao governo das provincias. Porém não tomavam d'ellas o titulo, como se praticava no imperio romano, mas sim das cidades onde faziam a sua residencia. Assim, vimos, por exemplo, intitular-se conde de Coimbra a Sisibuto, governador da cidade e provincia, no reinado de seu pae, el-rei Vitiza, penultimo rei dos godos, na entrada do seculo VIII.

Assenhoreadas as Hespanhas pelos arabes, e destruida a seu turno a monarchia dos godos, os usos e costumes d'esta lá foram reviver, pela maior parte, em as novas monarchias christãs, que se erigiram sobre as ruinas d'aquella. Resurgíra, portanto, o titulo de conde, com egual, se não maior consideração, logrando-o muitos individuos da corte e paço dos soberanos, e os governadores das provincias.

No tempo dos reis de Oviedo e Leão, a parte de Portugal, que as suas armas tinham resgatado do poder dos moiros, era governada em seu nome pelos condes de Coimbra, Idanha, Porto, Bragança e Vizeu.

No reinado de Affonso Magno, 3.º do nome entre os reis de Oviedo e Leão, que subiu ao throno no anno 866, achâmos com o titulo de conde de Vieira a Ahufo Alufes, um dos illustres ascendentes dos Sousas, elevados a condes de Miranda em tempos dos nossos reis, depois a marquezes de Arronches, e mais tarde a duques de Lafões.

N'esse mesmo seculo IX começou a figurar outra classe de condes, mais elevada que as outras, pois que reunia ao lustre do titulo as prerogativas da soberania.

Não obstante estar ainda recente a conquista das Hespanhas pelos sarracenos, pois que apenas era passado um seculo, sem embargo de se achar ainda o poder mauritano, ao cabo d'esse periodo, em todo o vigor do seu desenvolvimento, consolidando-se e fortalecendo-se de dia para dia, surgiram n'esse mesmo seculo a disputar aos vencedores o solo conquistado dois novos estados christãos, além da monarchia de D. Pelaio. Esses dois estados são os condados soberanos de Barcellona, fundado por Bera no anno de 801, e de Navarra, erigido em 836 por Sancho I, e transformado em reino no de 857 por Garcia Ximenes.

Foram estes dois condados os primeiros que houve na peninsula hereditarios, porque todos os outros titulos de conde eram vitalicios.

Passados dois seculos, D. Affonso VI, rei de Leão e Castella, deu Portugal com o titulo de condado em dote pelo casamento de sua filha, D. Theresa, com D. Henrique de Borgonha, principe francez, que viera á peninsula para o ajudar nas guerras em que andava empenhado contra os moiros.

A corte do novo soberano foi a todos os respeitos uma corte verdadeiramente militar, sem apparato nem fausto de especie alguma. Por esta razão, sem duvida, e tambem, provavelmente, porque o soberano se intitulava conde, não se introduziu a pratica de conceder a vassallos similhante titulo, apesar de que os portuguezes receberam dos leonezes e castelhanos os seus usos e costumes.

O filho e herdeiro do conde D. Henrique, o infante D. Affonso Henriques, que succedêra a seu pae no condado sendo de menor edade, veiu a ser acclamado rei, como é sabido, após um grande triumpho.

O novo dynasta, não obstante a singeleza e parcimonia do seu viver, deu certo esplendor á sua corte,

ordenando a sua casa com os mesmos officios ou cargos que havia na dos reis de Leão e Castella. Só os não imitou na creação de condes. É certo que n'aquelle tempo um dos mais importantes personagens foi o conde D. Mendo de Sousa, mordomo-mór del-rei D. Affonso Henriques. Porém este fidalgo era então o chefe d'essa illustre e antiquissima familia dos Sousas, de que acima fallámos, a qual desfructava, com poucas alternativas, o titulo de conde desde o tempo dos reis de Oviedo e Leão. Desde essa epocha até á fundação da monarchia portugueza, juntaram varios dos chefes d'essa familia ao titulo o nome de alguma terra, como Vieira, Cella Nova e outras. Depois da acclamação do nosso primeiro rei, só os vemos figurar em as nossas chronicas e nas doações régias e outros documentos com o titulo de conde unido e precedendo o nome de baptismo. No tempo de D. Affonso Henriques havia, além do conde acima citado, o conde D. Sancho Nunes de Barbosa, e o conde D. Fernão Martins, o *Bravo*, genros d'aquelle monarcha; sob o governo del-rei D. Sancho I o conde D. Pedro, etc. Ainda no reinado de D. Affonso III avulta entre os mais intrepidos cavalleiros da sua corte o conde D. Gonçalo Garcia de Sousa, seu alferes-mór.

Por conseguinte, se houve graça real para aquelles e outros individuos poderem fazer uso do dito titulo, o que é duvidoso, não ha documento nem memoria por onde conste a concessão de taes mercês até ao fim do reinado de D. Affonso III.

Foi, portanto, el-rei D. Diniz o primeiro d'entre os nossos monarchas que conferiu o titulo de conde. Recaíu esta mercê em D. João Affonso Tello de Menezes, mordomo-mór, que foi creado conde de Barcellos por carta passada na villa de Santarem a 8 de maio de 1336 da era de Cesar, que é o anno de Christo de 1298.

A D. João Affonso Tello de Menezes seguiram-se mais seis condes de Barcellos, entre os quaes figura D. Pedro Affonso, filho natural do mesmo rei D. Diniz, que o investiu n'aquelle condado e no senhorio da villa de Barcellos no 1.º de março da era de Christo de 1304. Este D. Pedro é o celebrado auctor do *Nobiliario*.

El-rei D. Affonso IV não creou titulo algum novo, mas seu filho, el-rei D. Pedro I, creou o condado de Ourem, e seu neto, el-rei D. Fernando, os de Arrayolos, Neiva, Faria, Céa e Cintra. Foram-se depois multiplicando nos seguintes reinados.

A investidura do titulo de conde era feita com solemnidade e com apparatoso ceremonial. Na vespera devia o agraciado velar as armas, da mesma maneira que eram obrigados a fazel-o os que pretendiam ser armados cavalleiros. No dia seguinte, pela manhã, saía o conde de sua casa para o paço, acompanhado dos fidalgos seus parentes e amigos, todos vestidos com as suas melhores galas, e montados em cavallos ricamente ajaezados; e na frente da cavalgada iam os reis d'armas, e varios musicos, tangendo atabales e charamellas.

Chegados ao paço, o conde e mais fidalgos da sua comitiva eram introduzidos na presença del-rei, que os esperava cercado pelos officiaes-móres da sua casa. Assim que elle entrava na sala em que estava o soberano, dizia-lhe este: «Venhaes embora [1] conde», e em acto continuo entregava-lhe um estandarte, que para esse fim recebia das mãos de um dos seus officiaes-móres, e com o qual se completava a ceremonia da investidura. Convidava-o el-rei n'esse dia para comer no paço.

O conde voltava para a sua casa com o mesmo acompanhamento com que saíra d'ella.

(Continúa) I. DE VILHENA BARBOSA.

[1] Este vocabulo expressava o mesmo que dizemos agora com a phrase *em boa hora*.

A COLONIA PORTUGUEZA DE MOSSAMEDES

(Vid. pag. 63)

V

O governador nomeado para o districto em março de 1859 foi o sr. tenente-coronel Antonio Joaquim de Castro, o qual geriu a administração de Mossamedes até junho de 1861, anno em que entrou para o governo o sr. tenente-coronel João Jacinto Tavares.

Sendo, n'este ultimo periodo, governador geral da provincia de Angola [1] o sr. conselheiro Calheiros, vieram de Loanda para Mossamedes alguns degredados com a recommendação de serem empregados em trabalhos agricolas no valle de Capangombe [2], concelho do Bumbo; mas pouco lucrou o districto com aquelles infelizes, porque a maior parte se finou, ou por estranhar o clima, ou por não encontrar o auxilio que esperava. O desejo de acertar era, por sem dúvida, plausivel; mas os resultados, infelizmente, não corresponderam a esse desejo [3].

Apesar d'este contratempo, os moradores da villa iam sendo melhor informados ácerca do valor e riqueza do solo [4], mostravam mais confiança no desenvolvimento da agricultura em Capangombe, e para alli se foram dirigindo com a mira em futuro mais risonho. Não podiam illudir-se. O terreno era promettedor, e devia compensar bem todos os sacrificios e despezas.

Effectivamente, alli se montaram algumas propriedades agricolas, a exemplo do que praticára o sr. José Leite de Albuquerque, cujos terrenos iam dando optimo fructo. A cultura do café, sobre tudo, propagava-se notavelmente, e as experiencias feitas com a planta que viera de S. Thomé não deixaram dúvida alguma ácerca da importancia de sua aclimação e desenvolvimento.

Encontrâmos a confirmação d'isto no relatorio do

[1] Nos fins do seculo passado os governadores de Angola ainda tinham os titulos de «governador e capitão-general do reino de Angola e suas conquistas.»

[2] O valle fica a dois dias e meio de viagem da villa de Mossamedes.

[3] No relatorio do sr. governador geral da provincia de Angola, Sebastião Lopes de Calheiros e Menezes, referido ao anno de 1861, e publicado ha poucos dias, já depois de escriptos os presentes apontamentos, encontrâmos a pag. 41 o seguinte:

«Tentei um ensaio importante de colonisação branca, e procurei desenvolver a cultura de generos coloniaes de valor, estabelecendo a colonia de Capangombe nas terras d'este nome, entre a villa de Mossamedes e a Huila. Estas terras, separadas da Huila pela serra de Chella, são consideradas como proprias para essa cultura. Estabelecendo esta colonia, que poderá ganhar grande importancia, tive tambem em vista dar por aquelle meio segurança á villa de Mossamedes contra as guerras do Nano, e força aos pontos que já occupâmos a léste, assim como ver se, creando n'aquelle ponto uma valiosa agricultura de generos ricos de exportação, animava na planura superior da Umpata e da Huila a cultura dos generos pobres que alli se dão, e que hoje se não cultivam por falta de extracção, abrindo em Capangombe um mercado ao consumo...

«Se as necessidades economicas me aconselhavam a retirar do deposito de Loanda os degredados e libertos, onde faziam uma despeza inutil ao estado, quiz tambem com isto ajudar o desenvolvimento agricola do paiz, e reforçar a acção civilisadora, que cumpre por todos os modos exercer na colonia. Enviei, pois, grande numero de degredados para Capangombe, e distribui alguns libertos e colonos vindos do Brasil, que para alli se dirigiram.»

Segundo tambem se infere do relatorio citado, em julho de 1862 o governador geral mandou uma nova colonia para se estabelecer nas terras de Capangombe. Compunha-se esta colonia de 101 individuos portuguezes, dos quaes 86 do sexo masculino e 15 do sexo feminino, de differentes côres e edades. (Pag. 199.)

E em 3 de janeiro do mesmo anno tinha approvado a construcção de dois fortes na margem direita e esquerda do rio Bero, denominando-se um *da Boa Esperança* e outro *dos Cavalleiros*. (Pag. 200.)

[4] No relatorio citado, tratando da visita que o governador geral fizera a Mossamedes, lê-se a pag. 194 o seguinte:

«...Obteve varias informações, e entre estas sobresairam as dos terrenos de Capangombe, apresentadas por differentes pessoas, e especialmente pelo governador do districto, o tenente-coronel Antonio Joaquim de Castro, que, voltando de uma viagem á Huila em companhia dos negociantes e agricultores Leite, Franco e Roxo, entraram nas terras de Capangombe, que acharam de notavel amenidade e vegetação, e apropriadas a promettedora cultura.

«Passados dias, foi o governador visitar a fazenda dos Cavalleiros, distante da villa uma legoa, e pertencente ao agricultor Bernardino Freire de Figueiredo, e ahi se renovou a discussão sobre o mesmo assumpto em presença dos principaes habitantes de Mossamedes, entre os quaes se achava o maior cultivador de algodão, João Duarte de Almeida.

«Ninguem ainda conhecia bem as terras de Capangombe, nem se imaginava que a superficie adequada á cultura fosse tão grande como depois se encontrou; não obstante serem alguns de opinião que os valles e terras aproveitaveis se estendiam a grande distancia para o lado de Quilangues.»

sr. governador Leal, que, alludindo á colonia de Capangombe, disse para o governo, em 15 de fevereiro de 1866, o seguinte:

«A cultura do café em Capangombe tem progredido em grande escala, e não só ha a notar a abundancia da producção, mas tambem a superior qualidade do genero; dentro de alguns annos Capangombe rivalisará em exportação com a ilha de S. Thomé, como já rivalisou em qualidade, e ganhou o premio na exposição industrial do Porto. É esta uma cultura que deve ser animada, e que eu tenho sido incançavel em lhe proporcionar todos os meios ao meu alcance.

«N'esta nova colonia já hoje se acham estabelecidas 19 propriedades agricolas e 9 moinhos, e a sua população é de 46 brancos, 17 pardos e 528 pretos, sendo 14 pretos livres, 45 libertos do estado e 469 libertos dos particulares.»

Já a proposito de Capangombe (Bumbo) citámos as palavras do sr. Francisco Antonio Corrêa, que governou Mossamedes. Não reproduziremos o que fica posto. É escusado. Nem mencionaremos agora os relatorios de outros governadores do districto. Vamos citar auctoridade mais especial e documento mais antigo. É o curioso itinerario de Gregorio José Mendes, apresentado em 1 de janeiro de 1786 á junta de S. Filippe de Benguella, na parte em que o benemerito sargento-mór exaltava, com intima satisfação, as excellencias do Bumbo. Oiçamol-o pois, visto que se tratou e trata da colonisação d'aquelle ponto:

«Chegámos finalmente em 23 ás terras do Bumbo, confinante com o Jau, seu feudatario, como fica descripto, depois de ter atravessado o rio que desagua ao norte do da Angra.

«Se o temor de fastidiar com uma narrativa mais extensa me não impedisse maiores reflexões, com quanta satisfação não descreveria eu miuda e particularmente uma região que não tem similhante, pelo physico do clima, abundancia natural, posição feliz e perspectiva agradavel, em todos os sertões que em Africa occidental reconhecem o dominio de Portugal.

«Esta provincia consiste em uma dilatadissima serra estendida de noroeste a sueste, coberta de muitos potentados de uma grande população, fertil em robustos habitantes; sobre o cume d'esta serra nasce um rio que a banha toda, dividido pelos habitantes em varios regatos, que fertilisam a campina dilatada, cultivada de milho miudo e grosso, feijão, farinha e massango, com grande abundancia de plantações de tabaco, de que os negros usam para fumar, e preparado simplesmente, mas serrando-o entre duas pedras. Esta cultura, por meio de uma industria activa, é capaz das melhores esperanças. Usam de enxadas de pau, com que abrem a terra, de uma natureza branda. A arte de dividir as aguas, de que os egypcios foram grandes mestres, tem a mesma natureza ensinado a estes negros, á similhança das ramificações nilicas.

«É notavel que na observação que tenho feito em tantos annos de residencia no paiz, veja-se aqui um exemplo unico entre os negros menos civilisados. Esta abundante producção da terra, correspondente ao cuidado do gentio, que logo lhe lança a semente immediatamente que colhe o antigo fructo, que sempre existe sobre a terra. Usam do beneficio de açudes para deter e repartir as aguas que lhes sobejam, quando as chuvas por si lhes não bastam: a mesma abundancia de arvores lhes faz desprezar e cortar as pequenas, conservando as grandes e copadas, da melhor vista e capazes de extrahir taboado para se repararem contra o sol...

«Sem controversia, este logar do Bumbo é um dos mais uteis districtos para se occupar, presidindo-o de outra maneira, que egualmente se aproprie e submetta ao commercio da nação.»

(Continúa) B. A.

TRES BELLAS ARVORES DA AUSTRALIA

Quando as quilhas portuguezas sulcavam e devassavam ao mesmo tempo quasi todos os mares do universo, aproaram ás praias de um paiz desconhecido e selvagem, mas que ostentava não vulgar opulencia de vegetação. Não trataram os audaciosos nautas de se entranharem n'esse paiz ignoto; contentaram-se com as honras do descobrimento. O que poderia valer o que elle encerrasse para quem dispunha a seu bel prazer de todas as riquezas do Oriente?

N'essas costas por nós desprezadas appareceram mais tarde os hollandezes, e, fundando ahi varios estabelecimentos, deram ao paiz o nome de *Nova Hollanda*. Pouco tardaram os inglezes a seguirem-lhes as pisadas; mas, como nação mais poderosa, levou mais longe os seus descobrimentos nas costas d'essas novas terras, e fundou n'ellas feitorias, que em breve se converteram em povoações importantes, e que hoje são cidades muito populosas e florescentes.

Essa vasta região, pois, agora denominada *Australia*, tão celebrada pela prodigiosa quantidade de oiro que os inglezes tem tirado de suas entranhas em nossos dias, não é menos afamada pela variedade e riqueza da sua flora e da sua fauna. Desde que os viajantes e naturalistas começaram a explorar o sertão, foram-se enriquecendo successivamente os jardins e os museus da Europa com infinita variedade de plantas e aves, qual d'ellas mais formosa e exquisita.

O commercio explora presentemente, com actividade e grande vantagem, as producções do reino vegetal d'esse paiz, fadado para altos destinos da civilisação. Todos os annos se exportam d'alli para toda a parte numerosas especies de plantas, até então desconhecidas, as quaes já hoje passam de sete mil, e mal se poderá calcular até onde chegará este numero, attendendo a que a maior parte d'ellas é proveniente dos territorios visinhos do litoral, e que o interior d'este vastissimo paiz, onde mais se ostentam as galas da vegetação, está, na maxima parte, virgem das pégadas humanas.

As tres arvores, que se vêem representadas em a nossa gravura, são oriundas da Australia.

Entre as numerosas especies de acacias que ahi nascem nos terrenos planos, mas sêccos e pedregosos, formando densos bosques, figura a *acacia verticilata*. É uma bella arvore, de copa basta, frondosa e arredondada, e de folhagem composta de mui delicados folhetos de um lindo verde lustroso. É uma das mais interessantes especies da immensa tribu das acacias. Floresce na primavera, e reproduz-se por semente. Já se acha introduzida n'este reino.

A *casuarina equisetifolia* é uma arvore muito singular pelas suas exquisitas folhas, como o indica o seu proprio nome. Cresce até á altura de 10 a 11 metros; e os seus troncos, curvados para a terra, e guarnecidos de ramos articulados, delgadissimos e mui compridos, similhantes a finos juncos, os quaes lhe fazem as vezes de folhas, dão a esta arvore a fórma de um chorão. Em quanto é nova, como no estado em que a representa a nossa gravura, é mais singular que bella; porém, quando tem adquirido todo o seu desenvolvimento, dizem que tem bastante belleza, porque então a copa se lhe torna densa, pela infinita multiplicidade das ramificações, dividindo-se em tantas cupulas, quantos são os troncos em que se divide o principal. N'essas circunstancias deverá produzir, sem dúvida, um bom effeito ver brincar as brisas com os longos e ondeados filamentos que pendem abundantemente por todos os lados sob aquella espessa abobada de um verde acinzentado.

A casuarina dá umas floresinhas que só de perto se divisam, ás quaes se succedem umas sementes muito

miudas, que, semeadas na primavera, nascem e desenvolvem-se facilmente em o nosso paiz, sem demandarem desvelos particulares.

Conhecem-se umas doze especies de casuarinas, naturaes da Australia, da India, de Madagascar e da ilha de França. A especie de que tratâmos tambem vive n'estes tres ultimos paizes, mas em menos abundancia que na Australia. A sua madeira é excellente para construcções navaes.

A introducção da *casuarina equisetifolia* em Portugal é de moderna data, e ainda se conta aqui entre as arvores raras. Todavia, dá-se perfeitamente bem e desenvolve-se com rapidez.

A *corypha australis* é uma esbelta e formosa palmeira, que assume proporções gigantescas quando se acha em terrenos baixos, frescos e até humidos. As que existem na Australia, nas margens do rio Victoria, chegam á altura de 45 metros. As suas grandes e graciôsas folhas, da feição de leque, são aproveitadas para a fabricação dos chapeos de palha.

I. de Vilhena Barbosa.

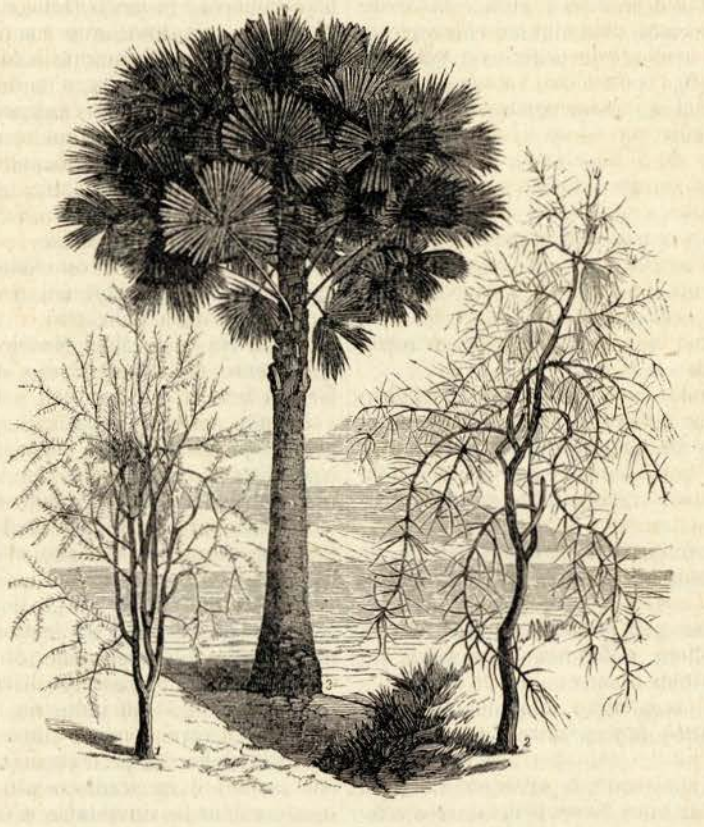
SCIENCIA POPULAR

O PÃO

(Vid. pag. 70)

III

Todos sabem, e as estatisticas o estão ahi comprovando cada dia, que a nossa producção dos cereaes não é sufficiente para a alimentação do povo. Raro é o anno em que o poder executivo não se constitue



1 Acacia verticilata — 2 Casuarina equisetifolia — 3 Corypha australis

em dictadura para mandar abrir as portas aos cereaes estrangeiros.

Se o monopolio é porventura uma das causas da carestia do pão, não é a unica, nem a mais poderosa.

A insufficiente cultura cerealifera, e a pouca ou quasi nenhuma perfeição dos processos agricolas, são os motivos mais fortes, e mais para temer, d'este incessante e successivo augmento de preço, com que gemem e soffrem as classes menos favorecidas.

Não nos cabe, nem a indole d'este jornal nos permitte, entrar agora em discussões economicas sobre as circunstancias multiplices que influem na producção dos cereaes e no seu valor venal. Apontâmos o facto, que é inconcusso. Estabelecemos o lemma, que é de si evidente e axiomatico. Os cereaes portuguezes não chegam para o consumo dos portuguezes. Carecemos todos os annos de importar trigos estrangeiros, com que acudir ao povo, que tem fome.

Pertence a outros, melhor avisados, rastrear as condições economicas do mercado, e dizer o modo pratico de remover difficuldades, sem que o thesouro se desfalque, sem que o povo se avexe.

É outro o nosso intento. Se pertence ao economo dar capitaes á agricultura, de sorte que ella se torne *intensiva*, assim como evitar monopolios e cortar abusos e contrabandos; se incumbe ao legislador tolher a saída de numerario para estranhas terras, numerario que faz grande e irremediavel falta, pois no labutar das industrias muitas são as que necessitam d'esse poderoso agente fecundante; se ao agricultor cabe melhorar sem descanço, e cada vez com mais assiduo cuidado, os methodos de cultura; importa que consideremos o problema por diverso modo.

E de feito, dois são os meios de remediar a exiguidade de producção — augmental-a ou aproveital-a melhor. Augmental-a é dever que imperiosamente corre aos agricultores e legisladores, pelo consorcio dos seus esforços; aproveital-a melhor é pertença e fôro da sciencia, cujo timbre é extrahir utilidades e valores de tudo aquillo que preoccupações herdadas e obsoletas abusões desprezam e aventam, ou applicam mal.

Desenganemo-nos. Um dos maiores serviços, se não o maior de todos os que a sciencia moderna está prestando á actividade humana, é o aproveitamento dos

residuos; é esse multiplicar valores minimos, cujo producto importa sommas fabulosas, quando fecundados por industrias secundarias e subsidiarias que confluem para a industria-mãe.

Se a industria é a transformação da materia, e se esta é sempre a mesma, posto que em estados diversos e com diversos caracteristicos, é logo innegavel que a transformação ha de ir crescendo e expandindo-se mais e mais, e dentro em pouco cada residuo será materia primeira de outra industria, e de sorte que o circulo de actividade nunca chega a encerrar-se.

Foi sob a influição d'estas idéas que alguns sabios se entregaram ao utilissimo estudo do fabrico racional e scientifico do pão, levando em mira aproveitar o maximo valor alimenticio, sem perda do sabor e das outras qualidades, que fazem do trigo o alimento por excellencia de todos os povos civilisados.

Entre estes sabios sobreleva um, o sr. Mége-Mouriès, cujas experiencias derramaram grande luz sobre o fabrico do pão. Diremos pois alguma coisa ácerca d'essas experiencias, e desde já pedimos á industria que se faça cargo d'ellas, pois n'isso vão empenhados o seu augmento e riqueza, assim como a ganancia e vantagem dos desvalidos.

IV

Reduzido que esteja o trigo a farinha, é esta passada por peneiras de tecido mais ou menos aberto, e dividida geralmente em tres classes: a farinha fina e estreme, o rolão e o farelo.

É com a farinha fina que os padeiros fazem o pão branco, leve, cheio de olhos e saboroso.

É o rolão aproveitado no fabrico do pão trigueiro, compacto, codea pouco adherente, pastoso, hygroscopico, acido, pesado e de digestão difficil.

Servem os farelos para outros empregos caseiros, cada qual mais diverso, como a alimentação de cavallos, bois, gallinhas, etc.

Qual a causa da inferioridade do rolão, ou pão de rala, que as classes ainda mais pobres rejeitam, maiormente nas cidades?

É, sem dúvida, uma certa quantidade de farelo, ou casca do grão, que altera profundamente o sabor e o valor nutritivo da farinha branca.

Qual fosse, porém, essa acção sobremaneira nociva, ninguem sabia antes da experiencia do sr. Mége-Mouriès.

Em primeiro logar analysou este sabio chimico com grande minucia e cuidado os diversos involucros e tegumentos do grão de trigo, e chegou assim a determinar a acção das particulas do farelo sobre a farinha durante a panificação. Conhecida esta acção, tratou de combatel-a, e tão prosperamente se houve, que de 100 partes de trigo alcançou aproveitar 84, em vez de 70 ou 74 aproveitadas até então.

Rastreemos mui perfunctoriamente os trabalhos do sr. Mége-Mouriès.

Differe o pão commum do pão asmo em soffrer uma fermentação antes da cozedura. Esta fermentação é produzida quasi sempre, nos processos usados em Portugal, pela addição do fermento, expondo-se a massa a uma temperatura que regula entre 20° e 25°. A massa começa então a intumecer e inchar, evolvendo-se do seio d'ella gaz acido carbonico. O amido, um dos principios immediatos da farinha, transforma-se primeiro em dextrina e depois em glucose. Estabelece-se a fermentação alcoolica e a glucose gera o alcool e o acido carbonico.

Se além da farinha ha tambem farelo, não se fórma tão sómente a fermentação alcoolica. Conjugadamente com esta ha uma outra. O gluten (elemento azotado de farinha, que lhe dá a plasticidade porque, em vez de contar, como o amido, o oxygeneo, hydrogeneo e carboneo, contém mais o azote) liquifaz-se e altera-se completamente. Ao passo que o amido se transforma em glucose, destroe-se o gluten, e o pão perde a sua plasticidade, tornando-se compacto, pastoso e hygroscopico.

Esta segunda fermentação devida ao farelo é, pois, muito nociva, não só porque faz o pão de má qualidade, senão tambem porque obriga a desperdiçar grande quantidade de farinha, sendo que, por evitar esta perda, padeiros ha que empregam o sulphato de cobre, substancia muito venenosa, que supita a segunda fermentação. O remedio era peior do que o mal. Como é que o farelo produz esta segunda fermentação? Tal era a pergunta que todos faziam, e á qual ninguem sabia responder.

Na opinião do sr. Mége-Mouriès, encerra o farelo um principio especial, um fermento privativo do pão trigueiro, que transforma o amido não só em glucose, mas tambem em acido lactico. Este principio foi denominado *cerealina*, e a sua influencia nociva consiste em dar o predominio á fermentação acida sobre a fermentação alcoolica, e desdobrar o gluten em saes ammoniacaes e materias negras. O pão branco distingue-se, pois, do pão trigueiro em que no fabrico do primeiro ha uma só fermentação, e no segundo ha duas. A fermentação alcoolica ajunta-se á fermentação acida, a qual ataca e altera a composição da farinha, tornando-a negra e pastosa.

Destruir e annullar os effeitos perniciosos da segunda fermentação, tal era o caminho obvio que a boa razão estava indicando.

Assim fez o sr. Mége-Mouriès, que por um só peneiramento dividiu a farinha em tres partes: 75 de farinha branca, 15 de rolão e 10 de farelos.

Delindo em agua o rolão, e ajuntando-lhe levadura de cerveja, estabelecia a fermentação alcoolica da glucose. Esta fermentação destruia a cerealina, a qual é uma substancia azotada muito alteravel. O rolão tratado assim era misturado com a farinha branca em fórma de fermento, e o pão vinha branco, leve e saboroso.

Não se limitou o sr. Mége-Mouriès a indicar os processos. Apresentando ao Instituto de França os seus trabalhos, estabeleceu um padejo, aonde fabricou e vendeu pão por preços mais baratos, coisa que grande damno causou á sua industria, por isso que todos começaram a clamar que o novo pão tinha mau sabor. Funesto effeito das preoccupações! Crenças enraizadas nos seculos e na tradição não se levam de vencida sem continuadas investidas e incançaveis esforços, e o sabio chimico, para arcar peito a peito com os preconceitos do povo, teve de modificar o seu processo, a fim de que os criticos revêssos e de má vontade não topassem ensanchas em que cortar.

Assim foi que o sr. Mége-Mouriès, em vez de destruir a cerealina, eliminou a acção d'este fermento por meio do sal marinho, que dá ao pão um sabor salino agradavel.

Divide-se a farinha por um só peneiramento em quatro partes: flor de farinha, 40; rolão branco, 38; rolão trigueiro, 8; farelos, 14.

Faz-se um fermento com as 40 partes da flor de farinha delidas em 20 de agua. Lançam-se as 8 partes de rolão trigueiro em 45 de agua carregada de sal marinho. A cerealina é precipitada. Passa-se a mistura por um peneiro de malhas finas, e separa-se assim o farelo da farinha, que fica junta á cerealina na agua, com a qual se amassa o fermento da flor da farinha e as 38 partes de rolão branco. Formam-se então os pães, os quaes, passada uma hora, são mettidos no forno.

A explicação scientifica d'este novo processo é simples e intuitiva. A farinha estreme, ou flor de farinha, produz a fermentação alcoolica. Misturando, no

momento em que esta fermentação é mais activa, a farinha de segunda qualidade, que contém algum farelo e que foi tratada pelo sal marinho, e introduzindo logo a massa no forno, não ha tempo para começar a fermentação acida ou lactica, e o gluten não é decomposto. Com 100 kilogrammas de trigo fazem-se 115 de pão. Resultado maravilhoso e muito para espantar, que é bom não esquecer, e sobre tudo agradecer á sciencia.

E não é esta a só vantagem do novo processo. Até aqui tem a industria do pão seguido o empirismo e a rotina. Observações, aperfeiçoamentos, experiencias, coisas são que os padeiros de todos os paizes não entendem. Póde-se dizer que o fabrico do pão é hoje qual era nos primitivos tempos. A habilidade do amassador e do forneiro são, além da boa moedura e da qualidade do trigo, a condição essencial para que o pão sáia saboroso e dê rendimento. As manipulações, sobre serem numerosas e complicadas, não obedecem a regras fixas e preceitos racionaes.

O acaso, o deus dos cegos, a providencia dos ignorantes, rege estas manipulações muito demoradas e difficeis. O volume de agua, o tempo de amassadura, a qualidade e quantidade do fermento, a duração da fermentação, elementos são que a rotina determina a seu talante.

Pois o sr. Mége-Mouriès veiu dar mate a todos estes arbitrios infestos, e sujeitou a industria do pão áquellas regras scientificas que se fundam na observação e no empirismo allumiado pela razão e pela experiencia.

O melhor modo de tornar palpavel, evidente, innegavel, a vantagem de um descobrimento, é traduzir o resultado em numeros, é como que materialisal-o e dar-lhe uma fórma que fira á vista do entendimento, por bronco e rude que seja.

Diz o sr. Mége-Mouriès que, empregando os seus processos aperfeiçoados, obtem-se um pão mais nutritivo, e a proporção d'este pão excede coisa de 3 a 4 por cento, porque se evita a decomposição de uma parte da farinha em acido lactico, productos ammoniacaes, etc.

Póde-se affirmar que todas as farinhas trigueiras se tornam de primeira qualidade, o que augmenta de 16 por cento a quantidade de farinha de primeira qualidade, e de 8 por cento a quantidade de farinha panificavel. O beneficio total é pois de 8 a 9 por cento, que, sendo multiplicado pela farinha consumida em Portugal, produz uma somma respeitavel.

Fazendo estes calculos segundo os preços medios, chega-se a uma economia passante de dois mil contos, computando o beneficio apenas em 6 por cento. Conclusão maravilhosa! Receita enorme, superior ao valor de trigos importados ainda em annos de maior carestia!

Não bastam dias de lucta para alcançar tão brilhante resultado. É difficil a victoria quando se combate com a rotina e a usança diuturna e quotidiana.

Longos annos hão de correr, muitos hão de ser os evangelisadores e nuncios de boas novas, antes que o aperfeiçoamento scientifico penetre os dominios da pratica. Na propria França e na Inglaterra é invencivel a reluctancia. E depois, força é confessal-o, as manipulações chimicas tem o inconveniente de darem ao pão um sabor enfastiado, que muito repugna aos paladares mal acostumados.

(Continúa) A. Osorio de Vasconcellos.

Um mau corpo, mal formado e doentio, com mau estomago e maus nervos, raro e quasi impossivelmente terá um coração bem formado, forte, aberto, generoso. Com maus nervos e mau coração, mau ha de ser o cerebro. Almeida Garrett.

A ESPOSA DE FELISBERTO

(Vid. pag. 87)

II

Maria Joaquina mediu-o de alto a baixo com um olhar sêcco e frio.

— Muito bem, sr. Felisberto Rodrigues, disse ella pausadamente. O senhor obrigou-me a representar um bonito papel. Não se contentou em ser ridiculo, e quiz que eu tambem o fosse. O senhor e os seus amigos fizeram de mim a fabula da villa.

Felisberto ouvíra estupefacto este longo discurso, mas, prestemos-lhe justiça, não percebêra uma só palavra. Olhou para a mulher, olhou para o tecto, esteve um bom pedaço a ruminar sem poder entender a indignação de sua esposa. A final illuminou-o uma rapida luz. Maria Joaquina, no fim da sua parlenda, pronunciára uma palavra cujo som tinha alguma similhança com *fava;* o merceeiro bateu na testa e exclamou:

— Que estás a dizer, mulher? Algum d'aquelles patifes teve o atrevimento de te mandar á fava? Dá-me tu os signaes d'elle, que ainda hoje o meu varapau vae apalpar as costellas do mariola.

Maria Joaquina encolheu os hombros, e levantou os olhos ao ceo com dolorosa resignação. Os erros de prosodia do seu marido iam ser d'ahi em diante o seu martyrio. A boa da saloia passava a entrar na classe dos genios não comprehendidos pelo mundo prosaico e chato que os rodeia.

— Eu não fallei n'isso que diz, tornou ella com solemne frieza, veja se faz alguns esforços para me entender. Parece-me que não hei de estar sempre a descer da minha esphera para conversar com o senhor.

Felisberto cravava n'ella uns olhos esbogalhados, e transformava a boca n'um ponto de interrogação.

— Da tua quê? exclamou elle em sobresalto.

— Da minha es...phe...ra, tornou Maria Joaquina carregando ironicamente em cada syllaba.

Felisberto Rodrigues coçou a cabeça um pedaço, e depois, atirando com o barrete para cima da cama, e todo vermelho de colera, exclamou:

— Ó *Jóquina*, isto não é vida! Se tu vens com tenção de viver na paz do Senhor, falla-me em lingua de gente; eu sou uma alma christã, e não entendo essas *linguages* francezas. Leve o diabo os *fedalgos* de Lisboa, que te deram volta ao miolo. Ora dá cá uma beijoca, mulher, e acabemos com isto.

E caminhava para a mulher, disposto a dar-lhe essa prova de amor conjugal; mas Maria Joaquina repelliu-o, e, recuando um passo, tornou com o mesmo tom ironico:

— Veja ao menos se diz *fidalgos*, sr. Felisberto Rodrigues.

— Pois seja o que tu quizeres, *Jóquina*.

— Não se diz *Jóquina*, diz-se Joaquina.

— O mulher, pois eu não te hei dar o nome que Deus te deu?

— E olhe que eu tambem tenho outro nome sem ser Joaquina; tambem me chamo Maria. E será bom avisal-o que, desde o momento em que tive a honra de nutrir com o meu leite o filho do sr. marquez, não me faz favor nenhum se me chamar *D. Maria*.

D'esta vez Felisberto Rodrigues não se póde conter; deixou-se cair n'uma cadeira, e soltou a mais sonora gargalhada de que ha memoria nos annaes do riso saloio.

— Ah! ah! ah! não querem lá ver, a mulher do Felisberto Rodrigues, a filha do só Zé Caneira, já quer que lhe dêem *dom*, como se fosse alguma *fedalga* por ahi além! Oh! senhores, deixem-me rir! Tu deixaste ficar o juizo no carrão.

Maria Joaquina estava fula de raiva. As gargalhadas de seu marido, que, em vez de se extinguirem, cada vez se tornavam mais sonoras, levaram essa irritação ao seu auge. Para cumulo de desgraças, este riso de Felisberto Rodrigues provocára a curiosidade da cozinheira e dos dois caixeiros, que estavam na casa proxima, e que, julgando que um riso tal só podia ser excitado pelos bons ditos da lisboeta, quizeram tomar parte no divertimento. Por isso, quando Felisberto Rodrigues estava no melhor da sua hilaridade, abriu-se de manso a porta e appareceram a mascara risonha da cozinheira, e por traz as physionomias alvares dos dois caixeiros com as bocas enormes abertas até ás orelhas, e os olhos arregalados nadando na mais pura jovialidade.

Foi uma valvula que se abriu ao resentimento comprimido de Maria Joaquina. A esposa de Felisberto bramiu como uma leôa, e, avançando para a porta com o murro fechado, e fuzilando-lhe nos olhos terriveis ameaças, exclamou, com a voz entrecortada pela ira:

— Que atrevimento é este?

A boca não pôde dizer mais, mas os olhos parece que diziam coisas medonhas, porque a cozinheira não fez mais que pôr o avental como escudo fluctuante diante da cara, dizer: «Santo nome de Deus!» e escapulir-se para o sotão, com a maxima velocidade que lhe permittiam as suas pernas de sessenta annos. A retirada dos caixeiros ainda foi mais desastrosa; interrompidos no meio do seu candido jubilo por aquella catadura ameaçadora, recuaram espavoridos, enfiaram de rondão pela escada abaixo, embrulharam-se nas pernas um do outro, mediram os degraus com as costellas, e foram-se estatalar na loja, onde, apenas se levantaram, principiaram a jogar o sôco para se consolarem d'aquella desairosa fuga.

Isto exacerbou-a devéras.

— Aqui está a que o senhor me expõe, exclamou ella desatando em chorar, a ser insultada em minha casa pelos criados. Não ha infortunio como este! D'aqui a pouco todos me hão de cuspir na cara.

E, sentando-se n'uma cadeira, principiou a soluçar, como se effectivamente lhe tivesse succedido uma grande desventura.

— Ó *Jóquina*, isso agora é que não vale, bradou Felisberto Rodrigues levantando-se devéras commovido; então principias-me a chorar assim sem mais nem menos! Vou já pôr fóra o diacho da velha e os rapazotes. Ó mulher, continuou elle em tom lamuriento, limpa-me essas lagrimas, que me pareces mesmo uma *Madanela*.

— Não se diz *Madanela*, homem, interrompeu a esposa com voz entrecortada pelos soluços, diz-se Magdalena.

— Pois sim, *Jóquina*, não te afflijas, que eu hei de aprender todas essas fallas, hei de fazer tudo quanto tu quizeres.

— Tudo quanto eu quizer? perguntou a saloia levantando os olhos banhados de pranto e fitando-os já meia risonha na cara do merceeiro.

— Sim, mulher, sim, respondeu este n'um impeto de enthusiasmo, ainda que me mandes deitar dos terraços do convento abaixo.

— Não exijo tanto, acudiu a saloia com os olhos enxutos, sentando-se na cadeira e dando á voz uma extraordinaria inflexão de meiguice; mas já que estás disposto a comprazer commigo, ouve o que te eu vou dizer.

— Falla para ahi, mulher, exclamou Felisberto, jubiloso por ver luzir aquelle raio de sol por entre as nuvens da sua tempestade domestica.

— Ouve pois, Felisberto, continuou Maria Joaquina, poisando-lhe a mão no joelho e inundando o seu olhar de effluvios de ternura; apesar da tua rudeza apparente, eu sempre descobri em ti uma alma nobre e nobres pensamentos, por isso tu foste, Felisberto, o escolhido do meu coração, por isso te dei a mão de esposa.

— É assim mesmo, mulher, exclamou o merceeiro mostrando ter percebido perfeitamente a phraseologia enrevezada da esposa; cá um *home* é um *home*, e ainda que eu sempre fui um burro, ao menos tenho lá em baixo muita somma de *presunto*, e bacalhau a dar com um pau. Tu fallas como um livro; quando foi o nosso casorio, houve por ahi rapariga que estoirou de inveja.

— Bem, tornou Maria Joaquina mordendo os beiços, não fallemos mais n'isso. Eis o que tenho a propor-te: Um homem como tu e uma mulher como eu não são para estarem dirigindo uma mercearia. Demais, a minha saude é delicada; sou extremamente nervosa. Este edificio pesado esmaga-me o coração.

— O edificio! exclamou Felisberto no auge do espanto. Isso ha de ser pesadelo.

— Os facultativos de Lisboa m'o disseram, continuou a saloia sem fazer caso da interrupção do marido, os ares finos de Mafra não são favoraveis ao meu peito debil.

— Deixa lá fallar os *confortativos*, bradou Felisberto; estás córada e fresca que nem uma maçã bemposta.

— Não se diz *confortativos*, diz-se facultativos, tornou brandamente a saloia. Mas vamos ao caso. A sra. marqueza, pela sua infinita bondade, prometteu-me arranjar-te um logar bom e rendoso em Lisboa. Basta que te resolvas a traspassar a tenda, e deixarás esta profissão ignobil para ires fazer em Lisboa uma brilhante figura.

— Menos essa! exclamou o merceeiro levantando-se indignado. Pois eu deixava a minha terra, punha a tenda com dono para ir ser um troca-tintas em Lisboa? Tem paciencia, mulher, isso é que eu não faço.

— Então nem as considerações da minha saude? bradou Maria Joaquina levantando-se pallida de indignação.

— Com um pratalhaz de sôrda todos os dias e dois arrateis de marmelada em meia canada de vinho, pões-te boa mais depressa do que o diabo esfrega um olho.

— O senhor o que é, é um merceeiro ignobil, exclamou Maria Joaquina fulminando-o com um olhar desprezador.

— Ó *Jóquina*, eu ia pôr as mãos n'umas horas em como tu me chamaste algum nome.

Maria Joaquina não lhe respondeu; sentou-se, levando a mão ao peito, e principiou a improvisar uma tossesinha sêcca.

— Oh! venha a morte, exclamou ella pondo os olhos no tecto, venha a morte para allivio dos meus tormentos. Já me parece que lhe sinto os passos.

— Então que é isso, *Jóquina?* então que é isso? exclamou Felisberto lacrymoso; tu tens pigarro? Já te vou buscar uma quarta de rebuçados. E olha, mulher, deixa lá essas tolices de Lisboa; se te quizeres entreter vae vendo por ahi as minhas calças e as minhas jaquetas, que a respeito de botões... nem raça.

E o bom do homem saíu todo pressuroso para ir buscar os rebuçados que deviam combater a poetica tosse invocada por Maria Joaquina.

Esta caíu de joelhos, apenas elle saíu, exclamando:

— Oh! Deus de misericordia, assim findará a minha vida? Estarei destinada a coser na flor da mocidade os botões das calças do meu homem!

E, levantando-se, dirigiu-se para a janella, mas de subito estremeceu. Víra no largo o lisboeta, seu companheiro de viagem, devorando com os olhos os vidros por traz dos quaes ella se escondia!

(Continúa) M. Pinheiro Chagas.